



## **Menu de Noël les 24 et 25 Décembre 2009**

### **Menu à 65€uros**

apéritif : kir pétillant à la double crème de cassis de Bourgogne  
entrée - plat - fromage - dessert - ¼ de vin

#### Entrées : 16€

Vol au vent d'escargots à la Chablisienne et petits légumes

Carpaccio de St Jacques salade de mâche à huile

d'olive au citron

de Sorrente

Foie gras au torchon pommes fruits et pruneaux marinés

au Cognac

#### Plats : 29€

Feuilleté de lotte et sole au beurre de cerfeuil aux

pointes d'asperges

Daube de chevreuil à la sauce grand veneur, linguine aux airelles

Chapon fermier rôti et sa farce aux marrons, pommes purée

aux truffes

#### Desserts : 14€

Bûche de Noël

Gratin de pommes à la crème de pistache

Cœur coulant au caramel demi-sel, crème anglaise à la vanille